

Wasser in der Lebensmittelproduktion

Rechtssicher und analytisch handeln, Risiken erkennen & Maßnahmen ableiten

Nach dem Seminar sind Sie in der Lage:

- **Wasserqualitäten gezielt zu überwachen:** Beprobung, Bewertung und Dokumentation sicher umsetzen.
- **rechtliche Vorgaben einzuhalten:** von der Trinkwasserverordnung bis zur Abwasserregelung.
- **Hygienrisiken systematisch zu minimieren:** in Anlagen, Räumen und im Personalbereich.
- **Technik und Wiederverwendung zu bewerten:** Möglichkeiten der Aufbereitung gezielt nutzen.
- **Fallbeispiele praxisnah zu übertragen:** typische Herausforderungen professionell lösen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Hygiene & HACCP“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin / einen Kollegen übertragen!

Ihre Referierenden:

Hannes Heidorn ist Rechtsanwalt und Partner bei bolwindokters. Er berät im Trinkwasser-, Biozidprodukte-, Lebensmittel-, Medizinprodukte- und Chemikalienrecht. Seine Mandanten reichen vom Kleinbetrieb bis zum Großkonzern. Er unterstützt bei Produkt-Compliance, Vertragsverhandlungen und im Wettbewerbsrecht. Zuvor war er Syndikus in der Industrie und Anwalt in einer Fachkanzlei. Er ist Fachautor und Mitglied im Expertenbeirat „Partner für Wasser e.V.“.

Jaqueline Walter Lebensmitteltechnikerin mit praktischem Hintergrund. In den letzten Jahren verantwortlich für den Bereich Quality, Environment Health & Safety in Zentraleuropa eines international tätigen Molkereikonzerns. Seit 2024 selbstständige Unternehmensberaterin mit den Schwerpunktthemen Lebensmittelsicherheit, Schulungen und Workshops, Issue Management und Auditmanagement. Zusätzlich ist Sie Prüferin bei der Ausbildung der Auditoren nach IFS Food.

Timo Wobbe ist seit 2023 Projektleitung bei verschiedensten Fragestellungen aus den Bereichen der Umwelttechnik (v.a. Abwassertechnik, Gewässerschutz) und dem Umweltrecht (Genehmigungsverfahren Wasserrecht, Immissionsschutzrecht). Ökologische Bewertung von Produktsystemen, Standorten und/oder Dienstleistungen vor dem Hintergrund internationaler Standards (Ökobilanzierung).

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

21. Januar 2026

9.00 bis 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

7. Januar 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7846**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 **Waschwasser für Rohware und Nutzwasser** Hannes Heidorn

- Aktuelle Gesetze, Verordnungen und Leitlinien zum Einsatz von Wasser in der Lebensmittelverarbeitung für
 - Pflanzliche Lebensmittel
 - Fleisch und andere tierische Produkte
- Übersicht der Richt- und Warnwerte und wie Sie die richtigen Werte für Ihr Unternehmen finden
- Ablauf und Organisation der richtigen Überwachung und Beprobung
- Praxistipps mit konkreten Handlungsempfehlungen für Ihren Betrieb

10.30 Pause



10.45 **Fallbeispiel**

Hannes Heidorn

Anhand ausgewählter Praxisfälle aus Betrieben der Lebensmittelproduktion werden typische Schwachstellen aufgezeigt, Ursachen analysiert und wirksame Lösungsansätze vorgestellt.

11.15 Pause

11.30 **Wasser als technologische Zutat für Lebensmittel**

Hannes Heidorn

- Rechtliche Einordnung von Wasser als Lebensmittelzutat
- Auswahl und Interpretation der Richt- und Warnwerte zur Beurteilung und Eignung von Wasser als Zutat
- Richtige Überwachung und Beprobung sowie Maßnahmen bei Abweichungen

12.30 Mittagspause

13.00 **Organisation der Betriebshygiene**

Jaqueline Walter

- Reinigungsverfahren, Mittel und Frequenzen zur korrekten und bedarfsgerechten Reinigung von Anlagen und Maschinen
- Anforderungen, die an Böden, Wänden, Decken und Lüftung gestellt werden müssen, um die Reinigung von Betriebsräumen zu gewährleisten
- Die optimale Reinigung von Oberflächen
 - So können Sie risikoorientiert reinigen und auf Rückstände prüfen
 - Erfahren Sie, wie Sie hygienisch sensible Kontaktflächen erkennen und überwachen

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanager*innen; Mitarbeiter*innen in der Qualitätssicherung oder Quality Assurance; Qualitätsmanagement Beauftragte und Führungskräfte in der Qualitätssicherung; Personen, die in Laboren oder der Lebensmittelüberwachung tätig sind und sich über Wassereinsatz in der Lebensmittelindustrie fortbilden wollen.

- Die Implementierung der Hygieneverordnung sicherstellen
- Eine gelungene Interpretation der Richt- und Warnwerte zur Bewertung der Reinigungswirkung erreichen und die Verordnung im Alltag anwenden
- Eine praxistaugliche Überwachung und Beprobung zur Eigenkontrolle entwickeln
 - indem Sie die Probenplanung verbessern,
 - Ihre Ergebnisse korrekt bewerten und
 - die Dokumentation systematisch und alltagstauglich aufbauen und umsetzen.

14.30 Pause

15.00 **Personalhygiene als zentrale Voraussetzung für sichere Lebensmittel**

Jaqueline Walter

- Die Trinkwasserverordnung praktisch umsetzen:
 - Händewaschen: die wirkungsvolle Schulung der Mitarbeiter und die hygienische Gestaltung der Handwaschplätze etablieren
 - Duschen in Betrieben: Hygienestandards und technische Anforderungen kennen, vermitteln und monitoren
- Anforderungen aus dem Infektionsschutzgesetz an Wassersysteme in Betrieben vollständig anwenden und überwachen

15.40 Pause

15.50 **Gelungenes Abwassermanagement für Lebensmittelbetriebe**

Timo Wobbe

- Gesetzliche Anforderungen kennen und die Tragweite für Ihr Unternehmen einschätzen
- Wann dürfen Sie Abwasser wo und wie einleiten?
- So erfolgt die Überwachung und Ihre Gewährleistung durch die zuständigen Stellen und Mitarbeiter Ihres Betriebes
- Verschiedene Anlagentechniken (z.B. Osmose-Anlage) im Überblick
- Das sind Ihre Optionen für Wasserwiederverwendung in der Lebensmittelproduktion
- Die Auswirkungen von Abwasser auf den Wasser-Kreislauf und wie Sie darauf Einfluss nehmen können
- Diese Arten der Aufbereitung stehen zur Verfügung

Exkurs: Nutzung von aufbereitetem Wasser in der Landwirtschaft und Bedeutung für die Lebensmittelindustrie

17.00 Abschließende Fragerunde

17.30 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Wasserrisiken rechtssicher beherrschen!

www.behrs.de/7846